TECHNOLOGIE FÜR DEN HAUSHALT

PKM

TECHNOLOGY FOR DOMESTIC USE

Bedienungsanleitung

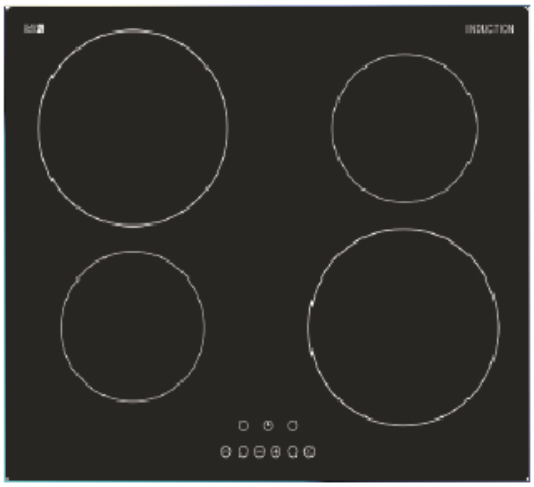
Instruction Manual

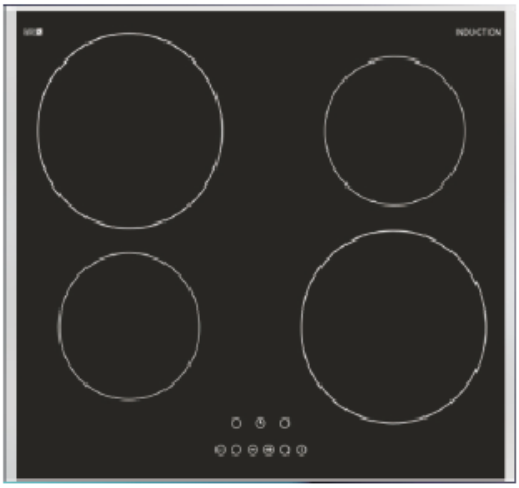
Induktionskochfeld

Induction Hob

IN 4-9

IN 4-9R





www.pkm-online.de

INHALT

English language on page 26ff.

KAPITEL	THEMA	SEITE
1.	Vorwort	3
2.	Erklärung der Signalworte	4
3.	Sicherheits- und Warnhinweise	4
4.	Aufbau und Anschluss	8
5.	Bedienfeld	13
6.	Bedienung des Geräts	15
7.	Reinigung und Pflege	19
8.	Problembehandlung	20
9.	Technische Daten	22
10.	Entsorgung	22
11.	Garantiebedingungen	24

Technische Änderungen bzw. Druckfehler bleiben vorbehalten..

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät aufbauen und benutzen.

EG - Konformitätserklärung

★ Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Produkte entsprechen sämtlichen harmonisierten Anforderungen.
★ Die relevanten Unterlagen können durch die zuständigen Behörden über den Produktverkäufer angefordert werden.

➡ Die in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Abbildungen können in einigen Details von dem tatsächlichen Design Ihres Geräts abweichen.
➡ Folgen Sie in einem solchen Fall dennoch den beschriebenen Sachverhalten.

1. VORWORT

Sehr geehrte Kundin/ sehr geehrter Kunde!

Wir möchten Ihnen auf diesem Wege für den Erwerb eines PKM - Produkts aus unserem reichhaltigen Angebot danken.

Wenn Sie sich mit dieser Bedienungsanleitung vertraut gemacht haben, wird die Bedienung des Geräts für Sie kein Problem darstellen.
Bevor Ihr Gerät das Herstellerwerk verlassen durfte, wurde es eingehend auf seine Sicherheit und Funktionstüchtigkeit überprüft.
Sollte Ihr Gerät sichtbare Beschädigungen aufweisen, schließen Sie es keinesfalls an die Stromversorgung an. Setzen Sie sich in diesem Fall mit dem Geschäft in Verbindung, in dem Sie das Gerät erworben haben.

1. **Das Gerät ist ausschließlich zur privaten Nutzung bestimmt.**
2. **Das Gerät ist ausschließlich zum Kochen in einem Privathaushalt bestimmt.**
3. **Das Gerät ist ausschließlich zur Verwendung innerhalb geschlossener Räume bestimmt.**
4. **Betreiben Sie das Gerät ausschließlich im Sinne seiner bestimmungsgemäßen Verwendung.**
5. **Erlauben Sie niemandem, der mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut ist, das Gerät zu benutzen.**
6. **Verwahren Sie diese Bedienungsanleitung zur zukünftigen Nutzung an einem sicheren Ort.**
7. **Falls Sie das Gerät weitergeben, müssen Sie diese Bedienungsanleitung ebenfalls mit übergeben.**

- Beachten Sie bitte auch alle Sicherheits- und Warnhinweise, damit Sie über einen langen Zeitraum viel Freude an Ihrem neuen Gerät haben.
- Der Hersteller behält sich das Recht vor, solche Änderungen vorzunehmen, die keinen Einfluss auf die Funktionsweise des Geräts haben.
- Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial entsprechend den örtlichen Vorschriften an Ihrem Wohnort.

⚠WARNUNG!

Achten Sie beim Entpacken unbedingt darauf, dass die Bestandteile der Verpackung (Polyäthylentüten, Polystyrenstücke) nicht in die Reichweite von Kindern gelangen. ERSTICKUNGSGEFAHR!

2. ERKLÄRUNG DER SIGNALWÖRTER

Beachten Sie **unbedingt** die in der Bedienungsanleitung eingefügten Signalwörter

⚠ GEFAHR! verweist auf eine Gefahrensituation, die ‚wenn sie nicht abgewendet wird, eine unmittelbare Gefährdung für Leben und Gesundheit zur Folge hat.

⚠ VORSICHT! verweist auf eine Gefahrensituation, die ‚wenn sie nicht abgewendet wird, zu mittelschweren oder kleineren Verletzungen führen kann.

⚠ WARNUNG! verweist auf eine Gefahrensituation, die ‚wenn sie nicht abgewendet wird, eine mögliche bevorstehende Gefährdung für Leben und Gesundheit zur Folge hat.

HINWEIS! verweist auf eine Gefahrensituation, die, wenn sie nicht abgewendet wird, eine mögliche Beschädigung des Geräts zur Folge hat.

Piktogramme

STROMSCHLAGGEFAHR zeigt an, dass bei Nichtbeachtung der betreffenden Anweisungen und/oder Informationen die Gefahr eines Stromschlags besteht.

BRANDGEFAHR zeigt an, dass bei Nichtbeachtung der betreffenden Anweisungen und/oder Informationen ein Brandrisiko besteht.

3. SICHERHEITS- UND WARNHINWEISE

FÜR TRÄGER VON HERZSCHRITTMACHERN ODER ANDERER AKTIVER IMPLANTATE.

Das Gerät entspricht den derzeitigen Bestimmungen hinsichtlich elektromagnetischer Störungen. Es entspricht im vollen Umfang allen gesetzlichen Anforderungen (2004/108/EG). Es ist so konzipiert, keine anderen elektrischen Geräte in ihrer Funktion zu beeinträchtigen, vorausgesetzt, dass diese dieselben Voraussetzungen erfüllen.

⚠ GEFAHR! DIESES GERÄT GENERIERT MAGNETFELDER IN SEINER UNMITTELBAREN UMGEBUNG.

Ihr Herzschrittmacher muss in Übereinstimmung mit den entsprechenden Bestimmungen entwickelt worden sein, sodass es zu keinen Störungen des Herzschrittmachers beim Betreiben des Induktions-Kochfelds kommen kann. Konsultieren Sie den Hersteller des Herzschrittmachers oder Ihren Arzt, um festzustellen, ob der Herzschrittmacher diesen Bestimmungen entspricht oder es zu Störungen am Herzschrittmacher während des Betriebs eines Induktions-Kochfelds kommen kann.

- Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung so auf, dass sie bei Bedarf jederzeit griffbereit ist. Befolgen Sie sorgfältig alle Hinweise, um Unfälle oder eine Beschädigung des Geräts zu vermeiden.
- Die in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Anweisungen und Beschreibungen wurden für verschiedene Typen von Kochgeräten entwickelt. Sie können somit an einigen Stellen der Bedienungsanleitung Beschreibungen von Funktionen oder Zubehör finden, die Ihr Gerät nicht aufweist.
- Prüfen Sie auf jeden Fall auch das technische Umfeld des Geräts! Sind alle Kabel oder Leitungen, die zu ihrem Gerät führen, in Ordnung? Oder sind sie veraltet und halten der Geräteleistung nicht mehr Stand? Daher muss durch **eine qualifizierte Fachkraft (Elektrotechniker/-in)** eine Überprüfung bereits vorhandener wie auch neuer Anschlüsse erfolgen. Sämtliche Arbeiten, die zum Anschluss des Geräts an die Stromversorgung notwendig sind, dürfen nur von **einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in)** durchgeführt werden.
- Dieses Gerät kann von **Kindern** ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. **Kinder** dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und **Benutzer-Wartung** dürfen nicht von **Kindern** ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

Energieversorgung

1. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie irgendwelche Reinigungs- oder Wartungsarbeiten an dem Gerät vornehmen.
2. Das Gerät muss immer entsprechen den Anforderungen der jeweiligen Stromversorgung geerdet werden. Der Hauptstromkreislauf muss über eine eingebaute Sicherheitsabschaltung verfügen.
3. Sämtliche Arbeiten, die zum Anschluss des Geräts an die Stromversorgung notwendig sind, dürfen nur von **einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in)** durchgeführt werden.
4. Sollte es zu irgendeiner Fehlfunktion aufgrund eines technischen Defekts kommen, trennen Sie das Gerät umgehend von der Stromversorgung (entsprechende Haussicherung abschalten). Melden Sie die Fehlfunktion ihrem Kundendienst, damit diese umgehend behoben werden kann.
5. Benutzen Sie das Gerät nicht, falls dieses eine Fehlfunktion aufweist. Sämtliche Fehlfunktionen müssen durch eine qualifizierte Fachkraft (Elektrotechniker/-in) behoben werden.
6. Nehmen Sie keine Veränderungen an dem Gerät vor.
7. Wenn das Netzanschlusskabel beschädigt ist, darf es ausschließlich vom Hersteller oder einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst oder einer

gleichartig qualifizierten Person ausgetauscht werden.

8. Reparieren Sie das Gerät niemals alleine. Reparaturen, die von dazu nicht qualifizierten Personen durchgeführt werden, können zu ernsthaften Verletzungen und Schäden führen. Nehmen Sie stattdessen immer Verbindung zu Ihrem Kundendienst auf. Lassen Sie ausschließlich Original-Ersatzteile einbauen.

Brandschutz

⚠WARNUNG!

Unbeaufsichtigtes Kochen mit Ölen und Fetten kann gefährlich sein und zu einem Feuer führen. Versuchen Sie NIEMALS, ein durch Öl oder Fett unterstütztes Feuer mit Wasser zu löschen. Stattdessen schalten Sie das Gerät ab und ersticken Sie das Feuer mittels eines Deckels oder einer Feuerdecke.

1. Der Küchenraum muss trocken und gut zu belüften sein. Wenn das Gerät aufgebaut wird, müssen alle Kontroll- und Bedienelemente gut zugänglich sein.
2. Dunstabzugshauben müssen entsprechend den Anweisungen ihrer Hersteller angebracht werden.
3. Halten Sie das Gerät immer unter Aufsicht, wenn Sie es benutzen. Öle oder Fette können in Brand geraten, wenn sie überhitzt werden oder überkochen/überschwappen.
4. Schließen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Vorhängen oder Polstermöbeln an.
5. Lagern Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld. BRANDGEFAHR!
6. Haushaltsausstattungen sowie elektrische Leitungen aller Art dürfen niemals den Ofen oder das Kochfeld berühren, da deren Isolierungsmaterial durch hohe Temperaturen beschädigt oder zerstört wird.
7. An dem Gerät angrenzende Möbel oder Einrichtungsgegenstände sowie alle beim Anschluss des Geräts verwendeten Materialien müssen während des Betriebs des Geräts einer Temperatur von mindestens $+85^0$C oberhalb der Umgebungstemperatur des Raums, in dem das Gerät angeschlossen ist, widerstehen können.
8. Schalten Sie das Kochfeld nicht an, bevor Sie ein Kochgeschirr darauf gestellt haben.

Kinderschutz

1. Halten Sie Kinder immer vom Gerät fern. Das Gerät während seines Betriebs zu berühren, kann zu schweren Verbrennungen führen.
2. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

3. Beaufsichtigen Sie Kinder stets, wenn diese sich in der Nähe des Geräts aufhalten.

Abschließende Sicherheitsanweisungen

1. Benutzen Sie niemals einen Dampfreiniger zum Reinigen des Geräts. Der Dampf kann die Elektrik des Geräts nachhaltig beschädigen. **Stromschlaggefahr.**
2. Metallene Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten **nicht auf die Oberfläche des Geräts gelegt werden**, da diese heiß werden können.
3. Dieses Gerät darf nicht unter Zuhilfenahme eines externen Timers oder einer vom Gerät unabhängigen Fernbedienung betrieben werden.
4. Falls die Oberfläche des Geräts Risse aufweisen sollte, schalten Sie es umgehend aus und trennen Sie es von der Stromversorgung**. Stromschlaggefahr!**
5. Dieses Gerät wurde ausschließlich zur Benutzung durch Erwachsene entwickelt.
6. Dieses Gerät darf nicht einer gewerblichen Nutzung zugeführt werden.
7. Dieses Gerät darf nicht beim Camping benutzt werden.
8. Dieses Gerät darf nicht in öffentlichen Verkehrsmitteln benutzt werden.
9. Dieses Gerät darf nur in **geschlossenen Räumen** benutzt werden.
10. Das Gerät entspricht der gegenwärtigen europäischen Sicherheitsgesetzgebung. Wir möchten hierbei aber ausdrücklich betonen, dass diese Entsprechung nichts an der Tatsache ändert, dass die Oberflächen des Geräts während der Benutzung **heiß werden** und nach dem Ende der Benutzung noch **Restwärme ausstrahlen.**

4. AUFBAU UND ANSCHLUSS

⚠WARNUNG!

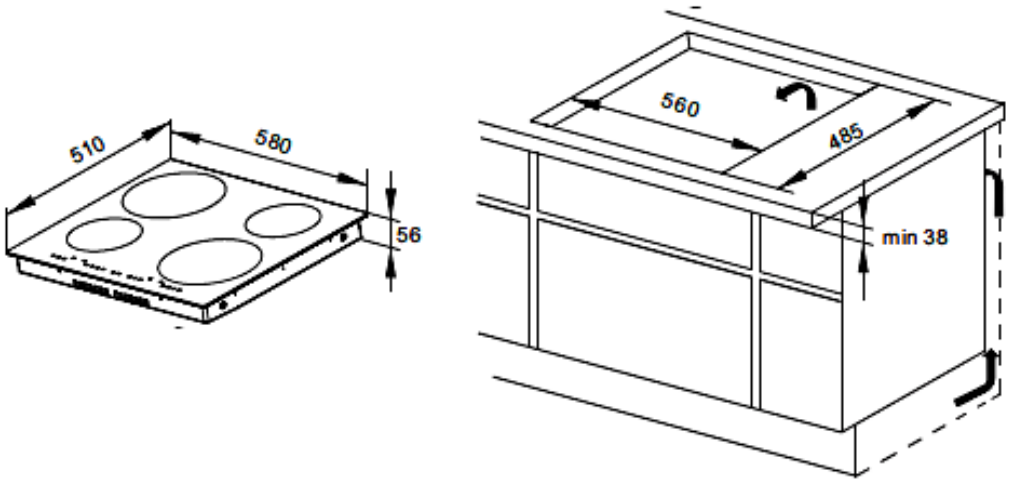
Alle Netzanschlussleitungen, die Beschädigungen aufweisen, müssen von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in)ausgewechselt werden. **Lassen Sie alle Reparaturen nur von Ihrem autorisierten Kundendienst durchführen.**

Entpacken und Wahl des Standorts

1. Packen Sie das Gerät vorsichtig aus. Beachten Sie unbedingt die Hinweise zur Entsorgung des Geräts in dieser Bedienungsanleitung.
2. Das Gerät ist möglicherweise für den Transport mit Transportsicherungen geschützt. Entfernen Sie diese komplett. Benutzen Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, um Reste der Transportsicherungen zu entfernen.
3. Überprüfen Sie vor dem Anschluss des Geräts, ob das Netzanschlusskabel oder das Gerät selbst keine Beschädigungen aufweisen.
4. Schließen Sie das Gerät ausschließlich an einer zugewiesenen und ordnungsgemäß geerdeten Anschlussdose an.
5. Stellen Sie das Gerät nicht an einem Ort auf, an dem es mit Wasser oder Regen in Kontakt kommen kann, damit die Isolierungen der Elektrik keinen Schaden nehmen.

Einbau des Kochfeld

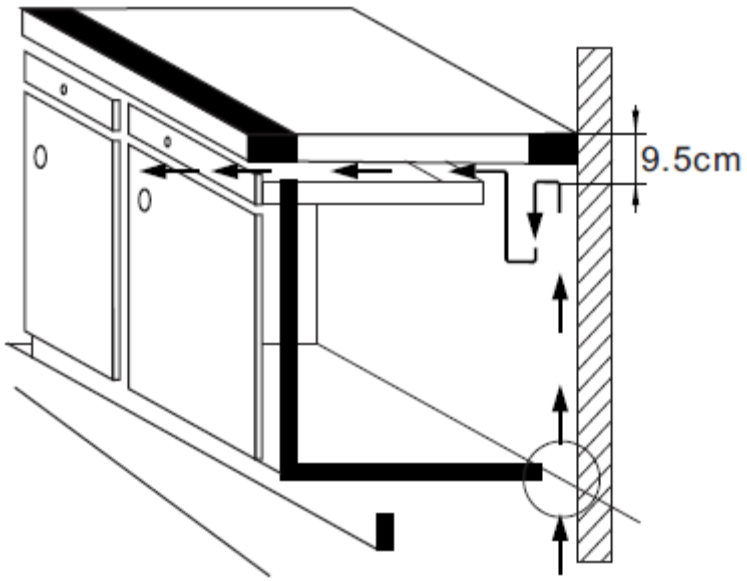
1. Zuschnitt des Schranks



Zwischen der Einbauöffnung und der Wand und/oder einem angrenzenden Schrank muss ein Zwischenraum von 100 mm gegeben sein.

2. Einbau über einer Schublade

Der Stromkreislauf des Geräts muss durch eine andauernde Zirkulation von Frischluft gekühlt werden., wie in der Abbildung dargestellt. Den Angaben der Abbildung muss sorgfältig entsprochen werden. Je größer der Abstand des Geräts zum sich darunter befindlichen Schrank ist, desto besser wird das Gerät funktionieren.

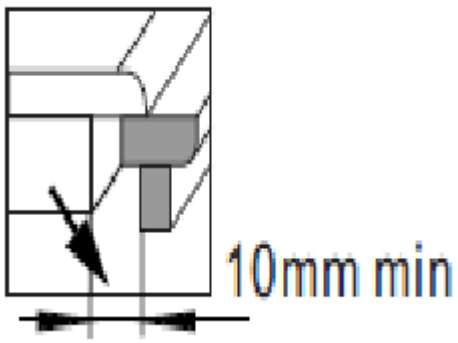


Ihr Induktions-Kochfeld benötigt einen Lufteinlass an der Rückseite und einen Luftauslass an der Vorderseite.

3. Einbau über einem Schrank mit Tür

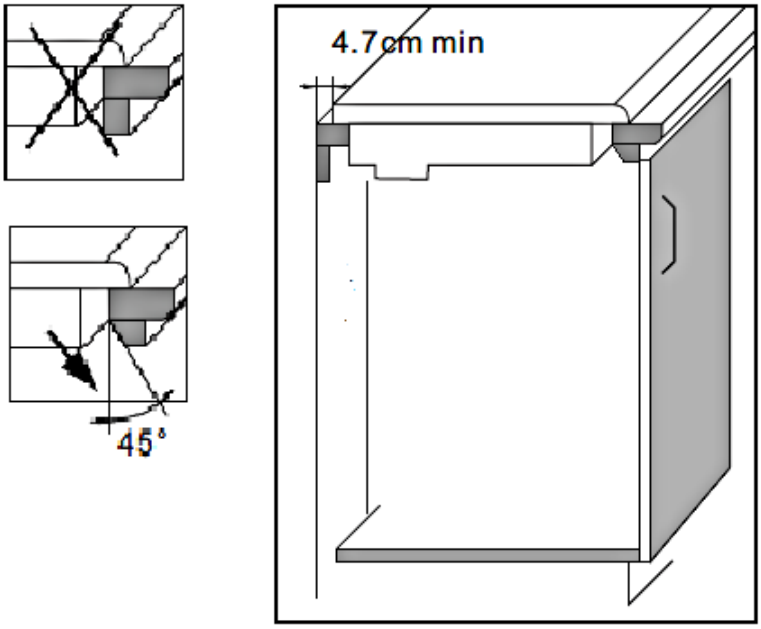
Wenn sich der Luftauslass unterhalb des Geräts befindet:

- Idealerweise sollte die Luftauslassöffnung zwischen den Kochfeldern und der Schranktür mit einem Abdeckgitter versehen werden. Wenn die Querstrebe klein ist, ist dieser Einbau einfach zu bewerkstelligen.



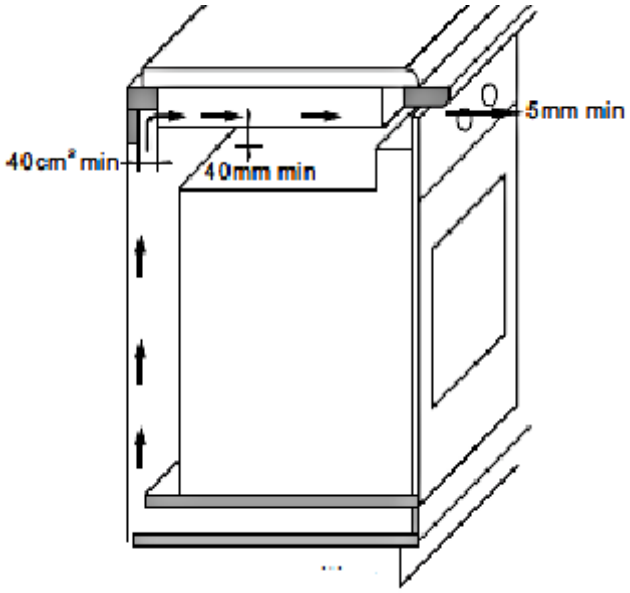
- Wenn die Querstrebe rechtwinkelig ist oder die Kochfelder nicht direkt anliegen,

setzen Sie einen abgeschrägten Schnitt an, um den Luftauslass zu gewährleisten.



4. Einbau über einem Ofen

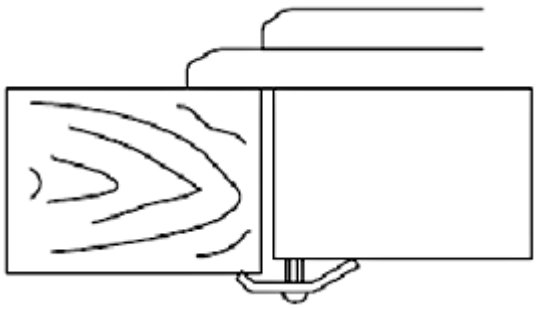
- Das Kochfeld kann über einem Ofen eingebaut werden. Der entsprechende Ofen muss über eine Gehäusekühlung verfügen. Sorgen Sie unbedingt für eine ordnungsgemäße Belüftung des Geräts. Legen Sie einen Lüftungsschlitz mit einem Auslass von 40cm² an, falls nötig.



Ihr Gerät darf nicht über einem Geschirrspüler, einer Waschmaschine, einem Kühlschrank oder einem Gefrierschrank installiert werden.

HINWEIS!	Den notwendigen Sicherheitsabstand zu einer Dunstabzugshaube entnehmen Sie bitte der Bedienungsanleitung des Herstellers.

Vorbereitung und Befestigung



1. Entfernen Sie das selbstklebende Papier und befestigen Sie die mit dem Gerät gelieferte Dichtung rund um das Kochfeld.
2. Platzieren Sie das Gerät in die Einbauöffnung des dafür vorgesehenen Schranks und drücken Sie es fest hinein, sodass es durch die Dichtung abschließt.
3. Befestigen Sie die 4 Klammern an der Unterseite des Geräts in den Löchern an den Ecken des Schranks.
4. Anmerkung: einige Geräte benötigen keine Klammern.

Elektrischer Anschluss

⚠ GEFAHR!

Das Gerät darf nur durch eine **qualifizierte Fachkraft (Elektrotechniker/-in)**, welche die landesüblichen gesetzlichen Verordnungen und die Zusatzvorschriften der örtlichen Stromversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig beachtet, an die Stromversorgung angeschlossen werden.

1. Wenn die Netzsteckdose für den Benutzer nicht mehr zugänglich ist **oder ein Festanschluss des Geräts erforderlich ist**, muss bei der Installation eine Trennvorrichtung für jeden Pol eingebaut werden. Als Trennvorrichtung werden Schalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm bezeichnet. Dazu gehören LS-Schalter, Sicherungen und Schütze (EN 60335).
2. Das Stromkabel muss Temperaturen von 120^0C widerstehen können. Schalten Sie vor dem Anschluss den Strom ab. Eine ordnungsgemäße Erdung ist notwendig.
3. Lesen Sie vor Anschluss des Geräts unbedingt die Informationen auf dem Typenschild sowie im Anschlussdiagramm.

Technische Daten

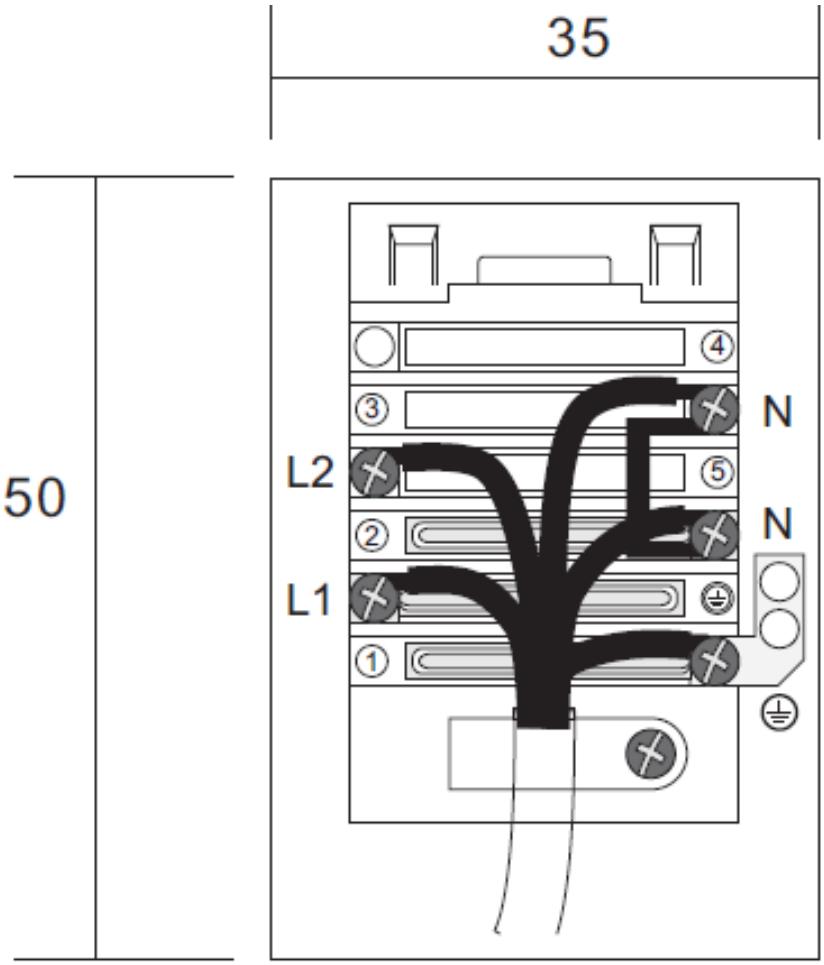
SPANNUNG	GESAMTLEISTUNG	STROMSTÄRKE JE PHASE	SICHERUNG
400V	7,2 KW	31,5 A	32 A

Die folgenden elektrischen Anschlussarbeiten dürfen ausschließlich von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) durchgeführt werden.

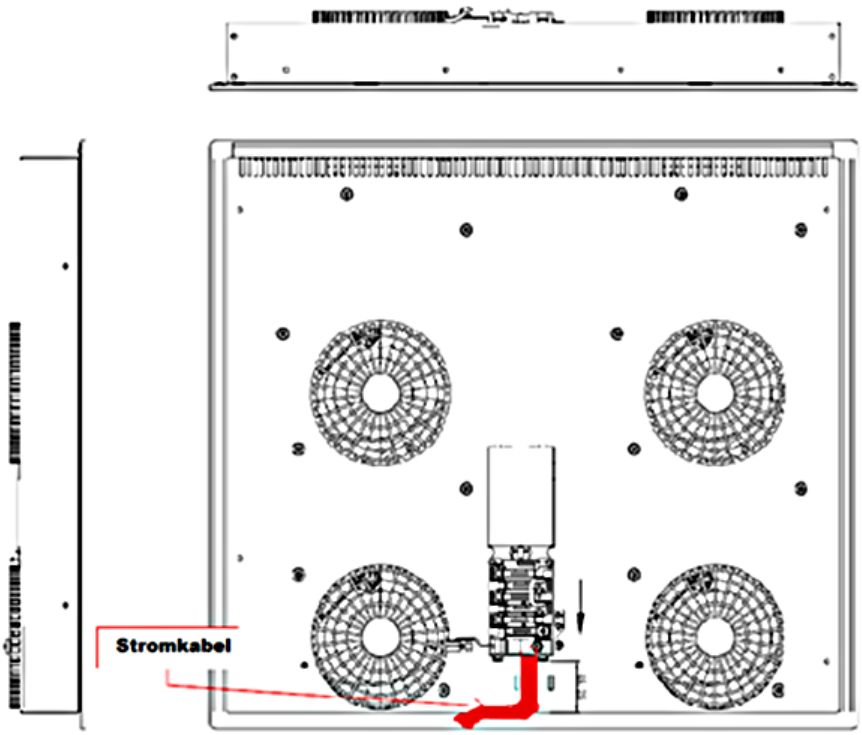
Das Anschlussdiagramm befindet sich ebenfalls auf der Abdeckung des Anschlusskastens. Das Anschlusskabel muss allen Anforderungen des Geräts entsprechen. Das Anschlusskabel muss mit einer Zugentlastungsklemme gesichert werden.

Verbinden Sie den elektrischen Sicherheitsschaltkreis unbedingt mit der Anschlussklemme

1. Wenn Sie die Abdeckung des Anschlusskastens abnehmen, finden Sie die Anschlussstelle und die Aufschrift.

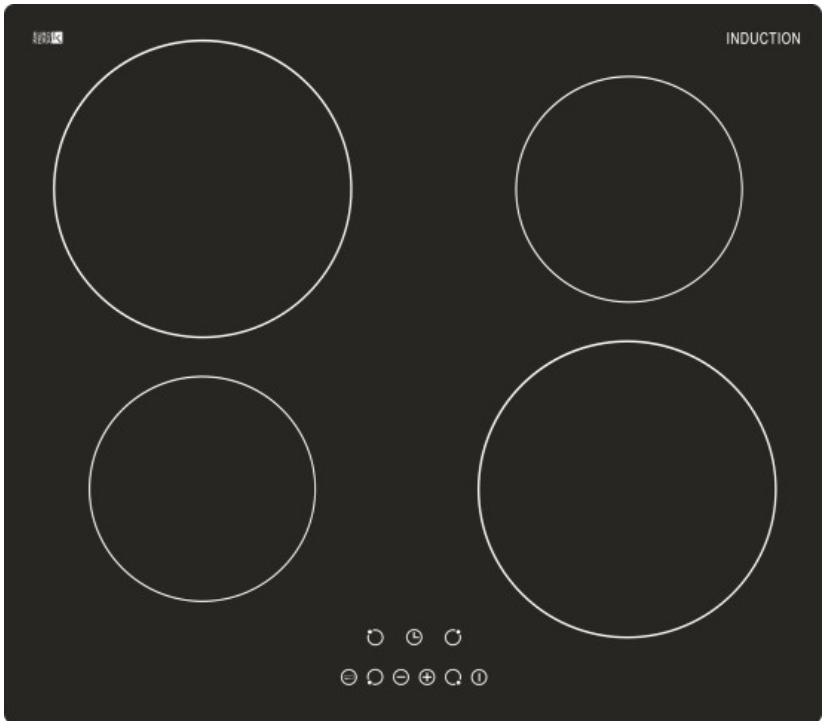


2. Verbinden Sie das Stromkabel ordnungsgemäß mit der Anschlussstelle.

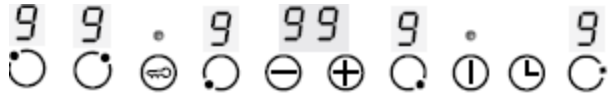


Ansicht von unten

5. BEDIENFELD

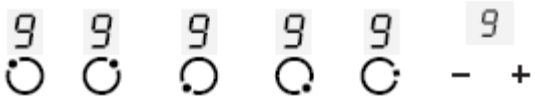


Beschriftung des Induktions-Kochfelds



Kochfeldanzeige: zeigt die Position der einzelnen Kochfelder auf dem Induktions-Kochfeld an.

Leistungsanzeige: zeigt an, mit welcher Leistung die einzelnen Kochfelder aktuell arbeiten.



Restwärmeanzeige: wenn Sie das Kochen beendet haben, ist abwechselnd eine H und eine 0 - Anzeige zu sehen. So können Sie erkennen, ob ein bestimmtes Kochfeld noch heiß ist und somit nicht berührt werden sollte. Diese Anzeige kann solange andauern, bis die Kochoberfläche erkaltet ist.

+ und – Sensoren: mit diesen Sensoren stellen Sie die entsprechende Leistung der einzelnen Kochfelder ein, von Stufe 0 bis Stufe 9. Sie können hiermit ebenfalls den Timer einstellen.

Schnellfunktionssensor: Wenn Sie eine Kochfeldanzeige 2 Sekunden lang berühren, wird das entsprechende Kochfeld direkt auf die höchste Stufe eingestellt, sowohl beim Beginn eines Kochvorgangs als auch bei einem laufenden Kochvorgang. Wenn Sie bei einer laufenden Schnellfunktion den Sensor, der die Schnellfunktion kontrolliert, berühren, wird die Leistung des entsprechenden Kochfelds auf die Stufe zurückgestellt, die vor dem Start der Schnellfunktion eingestellt war.

An / Aus Sensor: hiermit können Sie das Gerät direkt ein- oder ausschalten, ohne einen anderen Sensor zu benutzen.

Sicherheitssensor und Anzeige: Hiermit werden alle anderen Sensoren blockiert, sodass Kinder nicht mit ihnen spielen können. Gleichzeitig können Sie alle anderen Funktionen einsehen. Wenn der Sicherheitssensor aktiviert wurde, können alle anderen Sensoren nicht bedient werden. Dies wird auf dem gesamten Anzeigebereich dargestellt.
Berühren Sie den Sensor für **ca. 3 Sekunden**, um die Sicherheitsverriegelung wieder aufzuheben.

Timersensor: Hiermit können Sie eine Kochzeit von 0 – 99 Minuten auf einem ausgewählten Kochfeld einstellen. Berühren Sie hierfür zuerst den Timersensor. Benutzen Sie dann die + und – Sensoren, um eine gewünschte Kochzeit einzustellen. Nachdem Sie die Kochzeit eingestellt haben, wählen Sie ein Kochfeld zum Kochen aus.

Timeranzeige: zeigt die Kochzeit auf dem gewählten Kochfeld an.

6. BEDIENUNG DES GERÄTS

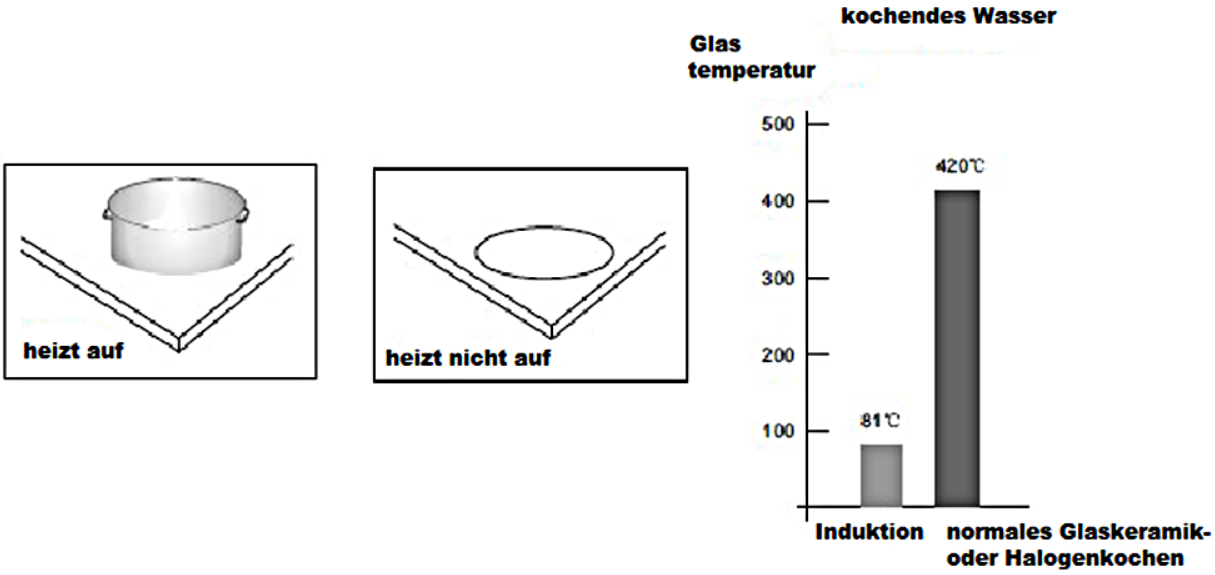
1. Energieeffizienz

Induktions-Kochfelder erhitzen Lebensmittel weitaus schneller als andere Systeme. Da die Hitze im Kochgeschirr selbst produziert wird, geht viel weniger Energie verloren; somit erhöht sich die Leistungsfähigkeit des Geräts. Das Kochen mit einem Induktions-Kochfeld benötigt nur ungefähr die Hälfte der Energie anderer Systeme. Diese geringe Energieaufnahme macht das Induktionskochen zur billigsten Methode aller elektrisch basierten Kochvorgänge.

2. Sicherheit

Das Risiko, sich an der heißen Glaskeramik zu verbrennen, ist minimal. Da die Hitze im Kochgeschirr selbst entsteht, heizt sich die Glaskeramik-Oberfläche kaum

auf. Die einzelnen Kochfelder haben ein Kochgeschirr-Erkennungssystem, d.h. sie werden nur dann ihren Betrieb aufnehmen, wenn ein geeignetes Kochgeschirr auf ihnen steht.



3. Ein Kochfeld einschalten

- Berühren Sie mit der Fingerspitze den An / Aus Sensor. Denken Sie daran, dass es eine Sicherheitsvorrichtung gibt, die Kinder vom Spielen mit dem Gerät abhalten soll. Deaktivieren Sie diese, indem Sie für 3 Sekunden ihre Fingerspitze auf dem Sensor lassen. Falls der Sicherheitssensor aktiviert ist oder Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, deaktivieren Sie zuerst den Sicherheitssensor.
- Berühren Sie den Timersensor, falls Sie diesen zum Kochen benutzen wollen.
- Berühren Sie die + und – Sensoren zum Einstellen der Kochzeit.
- Vergewissern Sie sich, den entsprechenden Sensor des Kochfelds, das Sie zum Kochen nutzen wollen, zu berühren.
- Stellen Sie nun die gewünschte Leistungsstärke des gewählten Kochfelds durch Berühren der + und – Sensoren ein.

Wichtig

- Wenn alle Kochfelder abgeschaltet sind, schaltet sich das Gerät nach ein paar Sekunden ab. Durch H wird nun angezeigt, welche Kochfelder noch heiß sind.
- Der Sicherheitssensor kann jederzeit aktiviert werden, indem Sie ihn für 3 Sekunden berühren.
- Falls auf den Sensoren irgendwelche Gegenstände liegen, ertönt mehrmals ein akustisches Signal (Piepen). Danach schaltet sich das Gerät ab.
- Nach 2 Stunden schaltet sich das Gerät automatisch ab, auch wenn ein Kochfeld noch in Benutzung ist, innerhalb dieser 2 Stunden jedoch keine Veränderungen an den Einstellungen vorgenommen wurden.

4. Timerfunktion

Die Timerfunktion kann nur ein Kochfeld gleichzeitig kontrollieren. Wenn die Timerfunktion aktiviert ist, wird dieses an der Leistungsanzeige des entsprechenden Kochfelds durch helles Beleuchten angezeigt. Wenn Sie die Timerfunktion abschalten möchten, nutzen Sie den – Sensor, um die eingestellte Zeit auf 0 zu setzen.

5. Schnellfunktion

Alle Kochfelder können auch mit der Schnellfunktion benutzt werden, die das entsprechende Kochfeld auf dessen Höchsttemperatur bringt, indem dieses für 5 Minuten auf maximaler Leistungsstärke betrieben wird. Anschließend schaltet das Kochfeld auf eine zur Aufrechterhaltung dieser Temperatur geeigneten Leistungsstärke. Diese Vorgänge laufen automatisch ab. Der Programmierungsvorgang ist wie folgt:

- Berühren Sie den Sensor des für die Schnellfunktion gewünschten Kochfelds für 2 Sekunden.
- Die entsprechende Anzeige zeigt nun die Mitteilung P und das das Kochfeld wird nun so lange wie nötig auf seine Maximaltemperatur gebracht.
- Nachdem die Aufheizzeit vorüber ist, ertönt ein kurzes akustisches Signal (Piepen) und die Leistungsanzeige zeigt die Stufe, die zur Aufrechterhaltung der Temperatur nötig ist, an. Das Kochfeld funktioniert nun wieder auf herkömmlicher Art und Weise.
- Wenn Sie den Sensor der Kochfeldanzeige berühren, während die Schnellfunktion aktiviert ist, wird die Schnellfunktion abgebrochen und Sie können nun wieder die Leistungsstärken 0 – 9 wählen. Falls auf einem Kochfeld, an dem die Schnellfunktion aktiviert wurde, vorher bereits eine Leistungsstärke eingestellt war, so wird bei einem Abbruch der Schnellfunktion diese Leistungsstärke wieder eingestellt.

Kochgeschirr

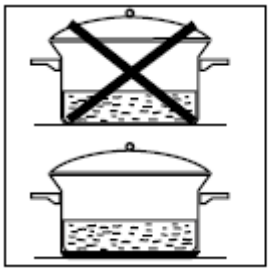
- Mit dem mitgelieferten Magnet können Sie überprüfen, ob ein beliebiges Kochgeschirr für die Benutzung auf einem Induktions-Kochfeld geeignet ist.
- Wenn der Magnet an der Unterseite des Kochgeschirrs haften bleibt, ist dieses für eine Verwendung auf einem Induktions-Kochfeld geeignet.
- Die Kochfeldanzeige zeigt Ihnen ebenfalls, ob ein Kochgeschirr geeignet ist.
- Wenn die Leistungsstärkenanzeige blinkt und die Meldung E0 aufleuchtet, ist das Kochgeschirr nicht geeignet. Das Kochfeld heizt sich in diesem Fall nicht auf.
- Wenn ein Kochgeschirr einen sehr kleinen Boden aufweist, blinkt die Leistungsstärkenanzeige ebenfalls und das Kochfeld heizt sich nicht auf, auch

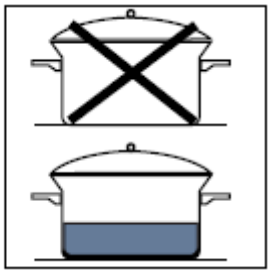
wenn das Material des Kochgeschirrs geeignet ist.

- Wir empfehlen, kein Kochgeschirr zu benutzen, das einen kleineren Boden aufweist als die im Folgenden angegebenen. (Alle Angaben in mm)

Kochfeld 280 →	160 Durchmesser	Kochfeld 210 →	180 Durchmesser
Kochfeld 180 →	160 Durchmesser	Kochfeld 150 →	120 Durchmesser

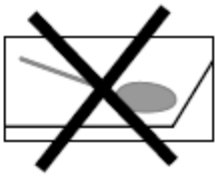
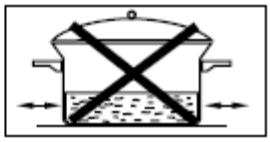
- Generell ungeeignet für die Verwendung auf einem Induktions-Kochfeld ist Kochgeschirr aus Glas, Keramik, Ton, Aluminium, Kupfer und nicht magnetischem rostfreiem Stahl.
- Kochgeschirr aus emailliertem rostfreiem Stahl mit einem speziellen, zur Verwendung auf einem Induktions-Kochfeld geeignetem Boden, kann benutzt werden. Vergewissern Sie sich aber, dass ein solches Kochgeschirr vom Hersteller zur Verwendung auf einem Induktions-Kochfeld freigegeben ist.
- Induktionsbasierte Hitze wird sehr schnell im Boden eines Kochgeschirrs generiert. Erhitzen Sie deshalb nie ein leeres Kochgeschirr.
- Verschiedene Arten von Kochgeschirren sind für die Verwendung auf einem Induktions-Kochfeld geeignet, allerdings sind Kochgeschirre mit einem dicken Boden am besten geeignet, da so die Hitze am besten genutzt und verteilt wird.





- Vermeiden Sie es, über die Oberfläche des Kochfelds zu kratzen, wenn sie das Kochgeschirr bewegen.
- Heben Sie das Kochgeschirr an, um es zu bewegen.
- Lassen Sie keine Kochutensilien auf dem Kochfeld liegen, wenn dieses in Betrieb ist. Solche Gegenstände könnten vom Gerät als Kochgeschirr erkannt und somit aufgeheizt werden.
- Besteck und Schneidewaren werden gewöhnlich nicht als Kochgeschirr erkannt, aber größere Utensilien können durchaus als Kochgeschirr erkannt werden.

Seien Sie besonders vorsichtig bei der Benutzung von Dampfdrucktöpfen. Behalten Sie diese beständig im Auge, besonders bei der Einstellung einer höheren Leistungsstärke des entsprechenden Kochfelds. Dampfdrucktöpfe heizen sich sehr schnell auf!

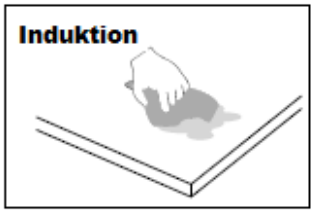



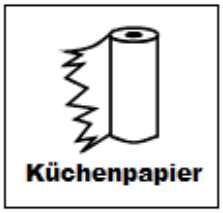
7. REINIGUNG UND PFLEGE

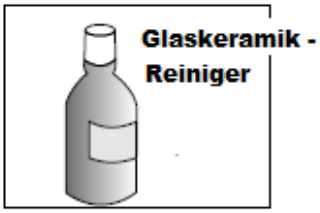
⚠WARNUNG!

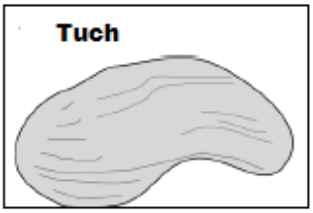
Schalten Sie das Gerät ab und stellen Sie alle Drehschalter auf die Position 0/AUS/OFF, bevor Sie das Gerät reinigen.
Das Gerät muss ebenfalls vollständig abgekühlt sein.

- **⚠WARNUNG!** Benutzen Sie kein Dampfreinigungsgerät. Der Dampf kann in Kontakt mit elektrischen Teilen kommen und so einen Kurzschluss auslösen. STROMSCHLAGGEFAHR!
- Verschüttete oder verspritzte Lebensmittel verkrusten auf der Glaskeramik-Oberfläche nicht, da diese sich nur wenig aufheizt. Glaskeramik- und Induktionskochfelder sollten dennoch so schnell wie möglich von sämtlichen Verunreinigungen befreit werden.
- Leichte Verunreinigungen können mit Küchenpapier oder einem Lappen entfernt werden.
- Hartnäckigere Verunreinigungen bedürfen spezieller Produkte zur Reinigung von Glaskeramik. Beachten Sie hierbei die Gebrauchsanweisungen der jeweiligen Reinigungsprodukte.









- Benutzen Sie keine aggressiven Reinigungsmittel und keine Scheuerpulver, da diese Kratzer auf der Oberfläche des Geräts verursachen.
- Benutzen Sie keinen Dampfreiniger.
- Falls auf der Glaskeramik-Oberfläche Risse entstehen, trennen Sie das Gerät umgehend von der Energieversorgung. Benutzen Sie das Gerät in keiner Art und Weise mehr, bevor eine neue Glaskeramik-Oberfläche eingebaut worden ist.

Benutzen Sie keine Scheuermittel! Benutzen Sie keine organischen Reinigungsmittel![1] Benutzen Sie keine ätherischen Öle!

[1] Z.B. Essig, Zitronensäure etc.

Austausch des Netzanschlusskabels

⚠ GEFAHR!

Das Netzanschlusskabel darf nur durch eine qualifizierte Fachkraft (Elektrotechniker/-in) ausgetauscht werden.

8. PROBLEMBEHANDLUNG

FEHLER MÖGLICHE URSACHE	MASSNAHMEN
Gerät arbeitet überhaupt nicht.	
Eine Unterbrechung der Stromzufuhr.	Kontrollieren Sie Ihren Haushalts-Sicherungskasten. Ersetzen Sie gegebenenfalls eine durchgebrannte Sicherung.
Nach Abschaltung des Geräts läuft der Ventilator noch für einige Minuten.	
Die Elektronik wird herunter gekühlt..	Betriebsgemäßer Vorgang.
Schwach klickende Geräusche während des Betriebs.	
Dieses Geräusch entsteht, wenn die Energie zwischen 2 Induktionsspulen aufgeteilt wird.	Betriebsgemäßer Vorgang.
Das Kochgeschirr erzeugt während des Kochens Geräusche.	
Das Kochgeschirr erzeugt Geräusche durch Vibrationen, verursacht durch induzierten Strom.	Bei einer hohen Leistungsstärkeneinstellung ist dieses Phänomen bei einigen Töpfen und Pfannen normal. Es besteht keine Gefahr für das Gerät.
Das Gerät arbeitet nicht und es werden verschiedene Mitteilungen angezeigt.	
Die Elektronik arbeitet nicht ordnungsgemäß.	Kontaktieren Sie den Kundendienst.

Fehlercodes

Fehlercode	Mögl. Ursachen	Maßnahmen
E0	Kein Kochgeschirr auf dem Kochring. Ungeeignetes Kochgeschirr auf dem Kochring.	Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr
E1	Keine Rückmeldung der Kochgeschirr-Erkennung.	Setzen Sie sich zur genaueren Überprüfung der Fehlfunktion

		mit Ihrem Kundendienst in Verbindung.
E2	Unterbrechung oder Kurzschluss in der Stromversorgung des Temperatursensors für das Kochgeschirr.	Setzen Sie sich zur genaueren Überprüfung der Fehlfunktion mit Ihrem Kundendienst in Verbindung.
E3/E4/E5	Das Gerät arbeitet in einem gefährlichen Betriebszustand.	Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung. Starten Sie das Gerät darauf nach einigen Minuten neu.
E6	Die Temperatur des IGBT[2]-Sensors ist zu hoch. Die Meldung wird ausgelöst, wenn die Temperatur 99^0 C erreicht hat.	Setzen Sie sich zur genaueren Überprüfung der Fehlfunktion mit Ihrem Kundendienst in Verbindung.
E7	Unterbrechung oder Kurzschluss in der Stromversorgung des IGBT Temperatursensors.	Setzen Sie sich zur genaueren Überprüfung der Fehlfunktion mit Ihrem Kundendienst in Verbindung.
E8	Das Gerät empfängt fehlerhafte Meldungen.	Setzen Sie sich zur genaueren Überprüfung der Fehlfunktion mit Ihrem Kundendienst in Verbindung.

⚠ GEFAHR!

VERSUCHEN SIE NIEMALS SELBST, DAS GERÄT ZU REPARIEREN.
Falls Ihr Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert,
kontaktieren Sie den Kundendienst.

- Sollte das Gerät Störungen abweichend von den oben beschriebenen aufweisen, oder falls Sie alle Punkte der Liste überprüft haben, das Problem aber nicht behoben werden konnte, setzen Sie sich mit dem Geschäft, in dem Sie das Gerät erworben haben, in Verbindung.

[2] IGBT = insulated-gate bipolar transistor, ein Halbleiterbauelement zur Begrenzung des Laststroms.

9. TECHNISCHE DATEN

Modell	IN 4-9/IN 4-9R
Kochzonen	4
2*210 mm	2000W / 2400W Schnellfunktion
2*160 mm	1600W / 2000W Schnellfunktion
max. Leistung	7200W
Gewicht Netto	9,00 kg

10. ENTSORGUNG

- Altgeräte dürfen nicht einfach zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden. Bringen Sie Ihr altes Gerät stattdessen zu einer geeigneten Sammel- oder Entsorgungseinrichtung Ihrer Gemeinde.
- Die im Gerät verwendeten Materialien sind recycelbar und mit entsprechenden Informationen versehen. Indem Sie Ihr altes Gerät oder dessen Materialien wie auch die Verpackung sachgerecht entsorgen, tragen Sie erheblich zum Schutz unserer Umwelt bei.

Verpackungsmaterial

Das Verpackungsmaterial ist recycelbar. Wir empfehlen die folgende Vorgehensweise:

- Entsorgen Sie Papier und Kartonagen in den dafür vorgesehenen Behältern.
- Entsorgen Sie Kunststoffe in den dafür vorgesehenen Behältern.
- Falls es in Ihrem Wohnumfeld keine geeigneten Entsorgungsbehälter gibt, können Sie diese Materialien mit dem Hausmüll entsorgen oder zu einer entsprechenden Sammelstelle bringen.

⚠WARNUNG!

Achten Sie beim Entpacken unbedingt darauf, dass die Bestandteile der Verpackung (Polyäthylentüten, Polystyrenstücke) nicht in die Reichweite von Kindern gelangen. ERSTICKUNGSGEFAHR.

Materialien, die mit dem Symbol gekennzeichnet sind, sind wiederverwertbar.

- >PE< = Polyethylen
- >PS< = Styropor
- >PP< = Polypropylen

Das bedeutet, dass diese Materialien bei einer fachgerechten Entsorgung wiederverwendet werden können, wenn sie in einem entsprechend gekennzeichneten Sammelbehälter entsorgt werden.

Gerät

- Entsorgen Sie das Gerät keinesfalls mit dem gewöhnlichen Hausmüll.
- Eine Mülltrennung ist hierbei absolut notwendig, damit die einzelnen Bestandteile des Geräts einer entsprechenden Verwendung zugeführt werden können.
- Entsorgen Sie elektrische Geräte nicht als unsortierten Hausmüll. Nutzen Sie die zur getrennten Entsorgung vorgesehenen örtlichen Sammeleinrichtungen.
- Wenn elektrische Geräte auf Mülldeponien oder Müllhalden entsorgt werden, können gesundheitsgefährdende Stoffe ins Grundwasser gelangen. Somit gelangen solche Stoffe in die Nahrungskette und schädigen Ihre Gesundheit und Ihr Wohlbefinden.

Alle verfügbaren Informationen zur Mülltrennung erhalten Sie bei Ihren örtlichen Behörden.

Sicheres Entsorgen

- Bitte unterstützen Sie unsere Umwelt, indem sie die Altgeräte sowie die Verpackungen gemäß den allgemeinen Richtlinien entsorgen.
- **Altgeräte** sind kein unbrauchbarer Abfall. Durch eine umweltgerechte Entsorgung werden viele wertvolle Rohstoffe wieder gewonnen.

- Bevor Sie ein beliebiges Altgerät entsorgen, **machen Sie dieses vorher unbedingt funktionsuntüchtig!**

1. Das bedeutet, immer den Netzstecker ziehen und danach das Stromanschlusskabel am Gerät abschneiden und direkt mit dem Netzstecker entfernen und entsorgen!
2. **Demontieren Sie immer die komplette Tür**, damit sich keine Kinder einsperren und in Lebensgefahr geraten können!

- Die aufgeführten Wertstoffe sind umweltverträglich und recycelbar.
- Daher gilt auch hier, entsorgen Sie die Verpackungen umweltgerecht.
- Nähere Informationen erhalten Sie von Ihrem Fachhändler oder bei Ihren entsprechenden regionalen Entsorgungseinrichtungen.

11. GARANTIEBEDINGUNGEN

Garantiebedingungen für Elektro-Großgeräte der
PKM GmbH & Co. KG, Neuer Wall 2, 47441 Moers

Dieses Gerät wurde nach den modernsten Methoden hergestellt und geprüft. Der Hersteller leistet **dem Verbraucher** für die Dauer von 24 Monaten, gerechnet vom Tag des Kaufes Garantie für einwandfreies Material und fehlerfreie Fertigung.
Dem Verbraucher stehen neben den Rechten aus der Garantie die gesetzlichen Gewährleistungsrechte zu, die der Verbraucher gegen den Verkäufer hat, bei dem er das Gerät erworben hat. Diese werden durch die Garantie nicht eingeschränkt.
Die Garantie gilt auch unbeschadet zwingender gesetzlicher Haftungsvorschriften, wie zum Beispiel nach dem Produkthaftungsgesetz, in Fällen des Vorsatzes und der groben Fahrlässigkeit wegen Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit durch PKM oder seine Erfüllungsgehilfen.
Ein Anspruch auf Garantie besteht nicht, soweit der Kauf zum Zweck der gewerblichen Nutzung erfolgt.
Der Garantieanspruch ist vom Käufer durch Vorlage des Kaufbelegs mit Kauf- und/oder Lieferdatum nachzuweisen und uns oder in der Bundesrepublik Deutschland unserem Kundendienst **unverzüglich nach Feststellung** und **innerhalb von 24 Monaten** nach Lieferung an den Erstendabnehmer zu melden.

Für unsere Geräte leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen:

Mängel am Gerät, die nachweislich auf einem Material- oder Herstellungsfehler beruhen, werden durch unseren Kundendienst unentgeltlich behoben. Soweit der Mangel innerhalb von 6 Monaten auftritt, wird vermutet, dass ein Material- oder Herstellungsfehler vorliegt.
Im Rahmen der Garantie werden mangelhafte Teile nach unserer Wahl unentgeltlich instand gesetzt oder durch einwandfreie Teile ersetzt. Geräte, die aufgrund ihrer Größe zumutbar im Pkw transportiert werden können, sind unserem Kundendienst zu übergeben oder zuzusenden.
Wird die Nachbesserung von uns abgelehnt oder schlägt sie endgültig fehl, wird innerhalb der Garantiezeit auf Wunsch das alte Gerät kostenfrei durch ein neues Gerät gleicher Art, gleicher Güte und gleichen Typs ersetzt. Sofern das betroffene Gerät zum Zeitpunkt der Fehleranzeige nicht mehr hergestellt wird, ist PKM berechtigt, ein ähnliches Gerät zu liefern.
Der Geräteaustausch erfolgt grundsätzlich in dem Geschäft, in dem der erste Verbraucher das Gerät gekauft hat; es sei denn, dass dem Verbraucher der Transport aufgrund der Größe des Geräts dorthin nicht zuzumuten ist.
Die Garantie begründet keine Ansprüche auf Rücktritt vom Kaufvertrag oder Minderung (Herabsetzung des Kaufpreises).
Ersetzte Teile oder ausgetauschte Geräte gehen in unser Eigentum über.

Der Garantieanspruch erstreckt sich nicht auf:

1. zerbrechliche Teile wie z.B. Kunststoff oder Glas bzw. Glühlampen;
2. geringfügige Abweichungen der PKM-Produkte von der Soll-Beschaffenheit, die auf den Gebrauchswert des Produkts keinen Einfluss haben;
3. Schäden infolge Betriebs- und Bedienungsfehler,
4. Schäden durch aggressive Umgebungseinflüsse, Chemikalien, Reinigungsmittel;
5. Schäden am Produkt, die durch nicht fachgerechte Installation oder Transport verursacht wurden;
6. Schäden infolge nicht haushaltsüblicher Nutzung;
7. Schäden, die außerhalb des Geräts durch ein PKM-Produkt entstanden sind - soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist.

Die Gültigkeit der Garantie endet bei:

1. Nichtbeachten der Aufstell- und Bedienungsanleitung;
2. Reparatur durch nicht fachkundige Personen;
3. Schäden, verursacht durch den Verkäufer, Installateur oder dritte Personen;
4. unsachgemäße Installation oder Inbetriebnahme;
5. mangelnde oder fehlerhafte Wartung;
6. Geräten, die nicht ihrem vorgesehenen Zweck entsprechend verwendet werden;
7. Schäden durch höhere Gewalt oder Naturkatastrophen, insbesondere, aber nicht abschließend bei Brand oder Explosion.

Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.
Sofern sich ein Produktfehler als durch diese Garantie nicht gedeckt erweist, hat der Käufer die Kosten, die bei der Untersuchung des Geräts entstehen einschließlich etwaiger Arbeitskosten, zu tragen.
Sofern nach Information über das Nichteingreifen der Garantie und über die voraussichtlich entstehenden Kosten der Instandsetzung die Ausführung der Instandsetzung gewünscht wird, hat der Garantienehmer die Kosten für die Ersatzteil- und Arbeitslohnkosten zu tragen.
Der räumliche Geltungsbereich der Garantie erstreckt sich auf in Deutschland, Österreich, Belgien, Luxemburg und in den Niederlanden gekaufte und verwendete Geräte.

PKM August 2012

INDEX

CHAPTER	SUBJECT	PAGE
1.	Preface	27
2.	Explanation of the signal words	28
3.	Safety instructions	28
4.	Installation	31
5.	Control panel	36
6.	Operating of the appliance	38
7.	Cleaning and maintenance	41
8.	Trouble shooting	42
9.	Technical data	44
10.	Waste management	44
11.	Guarantee conditions	46

Technical modifications as well as misprints shall remain reserved.

Please read this manual carefully before you use or install the appliance.

EU - Declaration of Conformity

★ The EU Conformity Declarations concerning the products, which are described in this instruction manual, are available.
★ The relevant documents can be requested from the final retailer by the competent authorities.

➧ The figures in this instruction manual may differ in some details from the current design of your appliance.
➧ Nevertheless follow the instructions in such a case.

1. PREFACE

Dear customer

We would like to thank you for purchasing a
РКМ - product from our wide range of domestic appliances.

When you are familiar with this instruction manual operating the appliance will not cause you any problems.
Before your appliance was allowed to leave manufacturer`s works, it was carefully checked according to our safety and operating standards.
If your appliance is **visibly damaged do not connect it to the power supply.** Contact the shop you purchased the appliance at.

1. **The appliance is intended for private use only.**
2. **The appliance is intended for cooking in a private household only.**
3. **The appliance is intended for indoor-use only.**
4. **Only operate the appliance in accordance with its intended use.**
5. **Do not allow anybody who is not familiar with this instruction manual to operate the appliance.**
6. **Retain this manual in a safe place for future reference.**
7. **If you transfer the appliance to a third party, also hand over this instruction manual.**

- Strictly observe the safety instructions so you will enjoy your appliance for a long period of time.
- Any modifications, which do not influence the functions of the appliance. shall remain reserved by the manufacturer.
- Please dispose of the packing with respect to your current local and municipal regulations.

⚠WARNING!

While unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept away from children. CHOKING HAZARD!

2. EXPLANATION OF THE SIGNAL WORDS

Strictly observe the signal words this instruction manual contains.

⚠ DANGER! indicates a hazardous situation which, if ignored, will result in death or serious injury.

⚠ CAUTION! indicates a hazardous situation which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.

⚠ WARNING! indicates a hazardous situation which, if ignored, could result in death or serious injury.

NOTICE! indicates possible damage to the appliance.

Pictograms

⚠ RISK OF ELECTRIC SHOCK indicates a possible risk of electric shock when you do not observe the corresponding information and/or warning.

RISK OF FIRE indicates a possible risk of fire when you do not observe the corresponding information and/or warning.

3. SAFETY INSTRUCTIONS

TO THE ATTENTION OF CARDIAC PACEMAKER AND ACTIVE IMPLANT USERS:

The appliance complies with the current electromagnetic interference regulations. It fully complies with all legal requirements (2004/108/EG). It is designed to not interfere with the functions of other electric appliances, provided they comply with the identical regulations.

⚠ DANGER! THIS INDUCTION HOB GENERATS MAGNETIC FIELDS ROUND ITS CURRENT SETTING.

Your pacemaker must be designed in compliance to the corresponding regulations so it will not cause any interferences between the pacemaker and the appliance. Consult the manufacturer of your pacemaker to decide whether it meets the forced requirements or if any incompatibilities do exist.

- Store this manual in a safe place so you can use it whenever it is needed. Strictly observe the instructions to avoid damage to persons and property.
- The instructions and descriptions this manual contains are designed for various types of cookers. So the manual may contain some descriptions of functions or accessories which are not part of your current appliance.
- Check the technical periphery of the appliance! Do all wires and connections to the appliance work properly? Or are they time-worn and do not match the

technical requirements of the appliance? A check-up of existing and newly-made connections must be done by an authorized professional. All connections and energy-leading components (also wires inside a wall) must be checked by a qualified professional. All modifications to the electrical mains to enable the installation of the appliance must be performed by a qualified professional.

- This appliance may be operated by **children** aged from 8 years and above as well as by persons with reduced physical, sensory and mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised or have been instructed concerning the safe use of the appliance and do comprehend the hazards involved. **Children** must not play with the appliance. Cleaning and **user-maintenance** must not be carried out by **children** unless they are supervised.

Energy supply

1. Disconnect the appliance from the mains before you clean or maintain it.
2. The appliance must always be grounded and protected corresponding to the requirements of your local energy supplier. The main current circuit must be equipped with a safety shut-down device.
3. All modifications to the electrical mains to enable the installation of the appliance must be performed by a qualified professional.
4. In case of an event caused by a technical malfunction, disconnect the appliance from the mains. Report the malfunction to your service centre so it can be repaired.
5. Do not use the appliance if it has got a malfunction. Any malfunction must be repaired by a qualified professional.
6. Do not carry out any modifications to your appliance.
7. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similar qualified person in order to avoid any kind of hazard.
8. Do not repair the appliance alone. Repairs carried out by unauthorized persons can cause serious damage. Always contact the nearest service centre. Only original spare-parts should be used for repairs.

Fire protection

⚠WARNING!

Unattended cooking with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

1. The room the appliance is installed in must be dry and well-ventilated. Make also sure the room is well-ventilated to the outside air. When the appliance is installed, an easy access to all control elements is needed.

2. Cooker-hoods should be installed according to their manufacturers' instructions.
3. Always supervise the appliance if you use it. Oil and fat can catch fire if they are overheated or slop out of the cookware.
4. Do not install the appliance close to curtains or upholstered furniture.
5. Do not store any objects on the hob. RISK OF FIRE!
6. Household equipment and connection leads must not touch the hot oven or the hob as the insulation material is usually not heat-resistant.
7. The adjacent furniture and all materials used for the installation must be able to withstand a temperature of at least 85^0C above the temperature of the room the appliance is installed in.
8. Do not switch on the hob before you have put a cookware on it.

Child safety

1. Keep children away from the appliance. Touching the appliance while it is operating can cause serious burns.
2. Children must not play with the appliance.
3. Always supervise children if they are near the appliance.

Final safety instructions

1. Never use a steam cleaner to clean the appliance. The steam will cause serious damage to the electric components of the appliance. **Risk of electrical shock!**
2. Metal-made items such as knives, forks, spoons and cooking tops should not be put on the appliance, because they may become hot.
3. The appliance is not allowed to be operated with an external timer or a separate remote-control-system.
4. If any cracks occur on the glass-ceramic , switch off the appliance and disconnect it from the mains. **Risk of electrical shock!**
5. This appliance is designed for the use by adults only.
6. The appliance is not intended for commercial purposes.
7. Do not use the appliance for camping.
8. Do not use the appliance in public transport.
9. The appliance is designed for indoor use only.
10. This appliance complies with the current European safety legislation. We do wish to emphasize that this compliance does not negate the fact that the surfaces of the appliance **will become hot** while operating and **will retain and emit heat even if it has stopped operating.**

4. INSTALLATION

⚠WARNING!

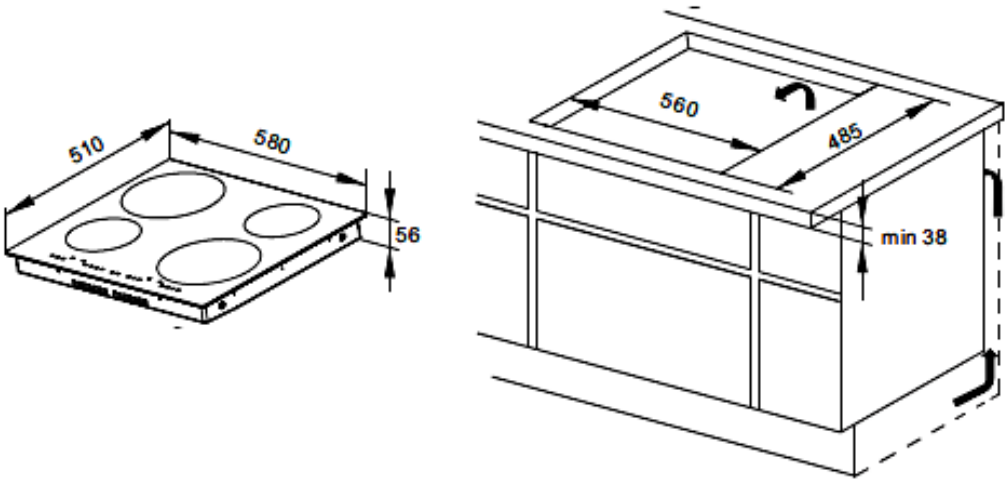
Do not use a socket board or a multi socket when using 220–240 V/50 Hz alternate current (AC).All electrical connections which may be damaged must be repaired by a qualified professional. All repairs should be performed by your authorized after sales service.

Unpacking and positioning

1. Unpack the appliance carefully. Dispose of the packaging as described in chapter waste management.
2. Completely remove the transport-protection. Be very careful and do not use any aggressive or abrasive detergents to remove residuals of the transport-protection.
3. Check that the appliance and the power cord are not damaged.
4. Connect the appliance to a dedicated socket only.
5. Do not install the appliance in a place where it may come in contact with water or rain; otherwise the insulation of the electrical system will be damaged.
6. Connect the appliance to the mains properly.

Installation / hob

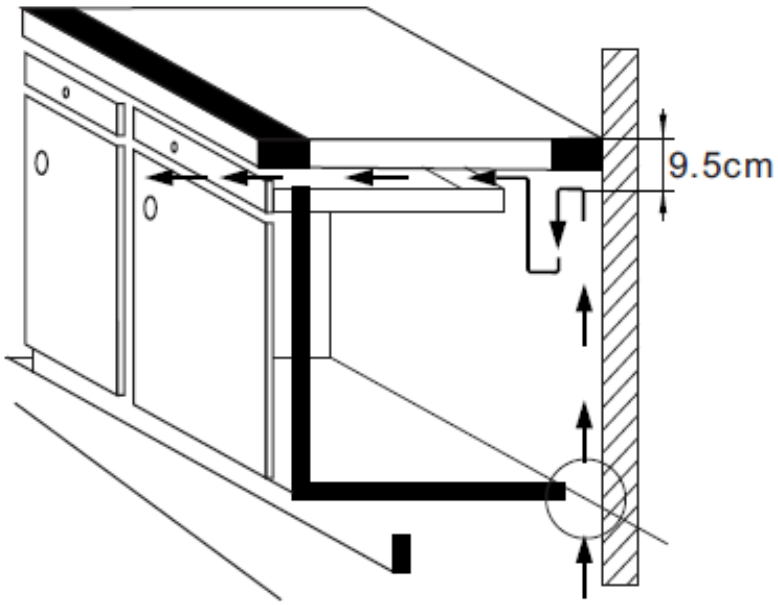
1. Cutting the cupboard



There must be a minimum distance of 100 mm between the hole and the wall or an adjacent cupboard.

2. Above a drawer

The electric circuit has to be cooled down by a permanent ventilation of fresh air as depicted below. The data of the depiction has carefully to be observed. The bigger the space between the appliance and the cupboard situated below is, the better the appliance will work.

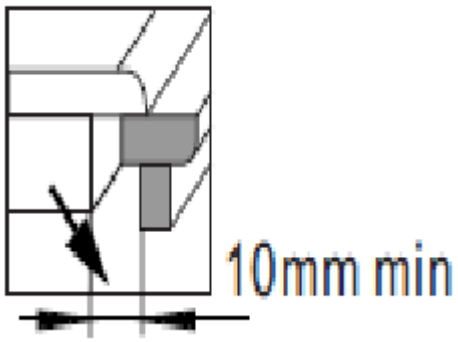


Your induction hob needs an air inlet at its back and an air outlet at its front.

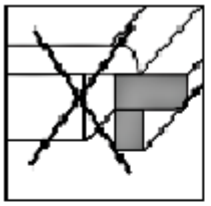
3. Above a cupboard with door

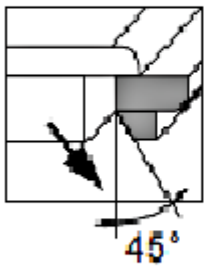
When the air outlet is situated below the hob:

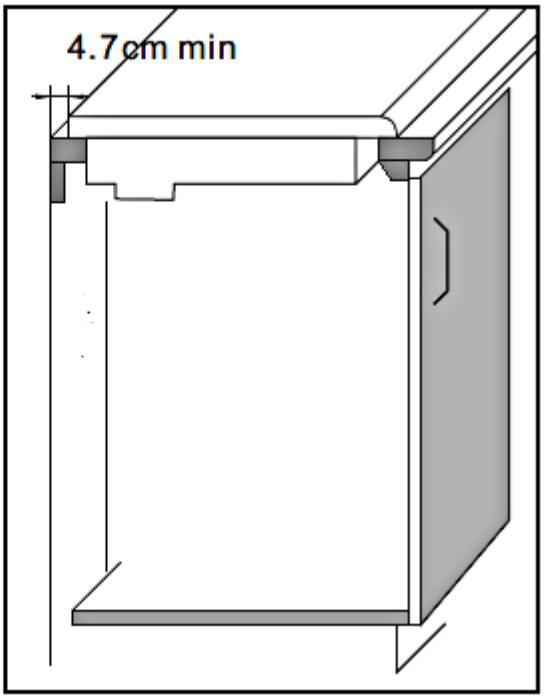
- An air outlet grill should be placed between the hotplate and the door of the cupboard. It will easily be installed if the cross bar is small.



- If the cross bar is flush-mounted rectangular or the hotplate is closed off, make a bevelled cut for enabling the air outlet.

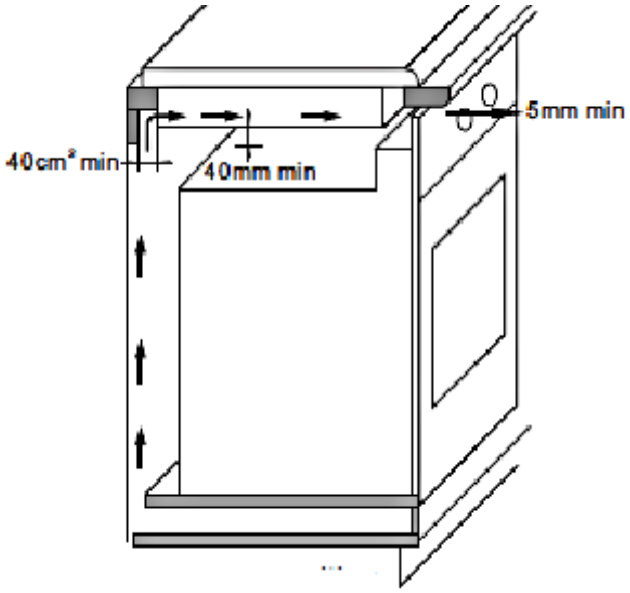






4. Above an oven

- The hotplate can be built-in above an oven. The relevant oven must be equipped with an integrated cooling system. Your appliance must be properly ventilated after being built-in. Make a ventilation opening of 40cm² if need be.

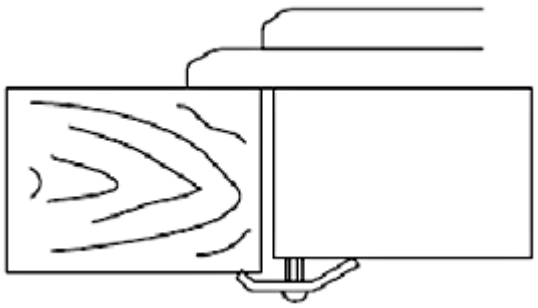


Do not install the appliance above a dish washer, a washing machine, a fridge or a freezer.

NOTICE! For information about the distance between the hob and a cooker-hood look at the instruction manual of the manufacturer.

Preparation and fixing

1. Remove the adhesive paper and stick the seal provided with the appliance all around the hob.
2. Place the hob into the hole in the cupboard pressing it firmly so that it is closed off by the seal.



3. Fix the four clips on the bottom of the hob into the holes at the corners of the cupboard.
4. **Note** – Some appliances do not need the clips.

Electrical connection

⚠ DANGER!

The appliance must be connected to the mains by a qualified professional, who is familiar with and adheres to the local requirements and supplementary regulations of your electricity supplier.

1. When the socket is not accessible for the user **or a fixed electrical connection of the appliance is required**, an all-pole disconnecting device must be incorporated during installation. Disconnecting devices are switches with a contact opening distance of at least 3 mm. These include LS-switches, fuses and protectors (EN 30335).
2. The cable must be able to withstand a temperature of 120^0 C. The appliance must be grounded properly. Switch off the current before installation.
3. Read the information on the model plate and the connection diagram.

Technical Data

VOLTAGE	TOTAL POWER	NOMINAL POWER PER PHASE	PROTECTION
400V	7,2 KW	31,5 A	32 A

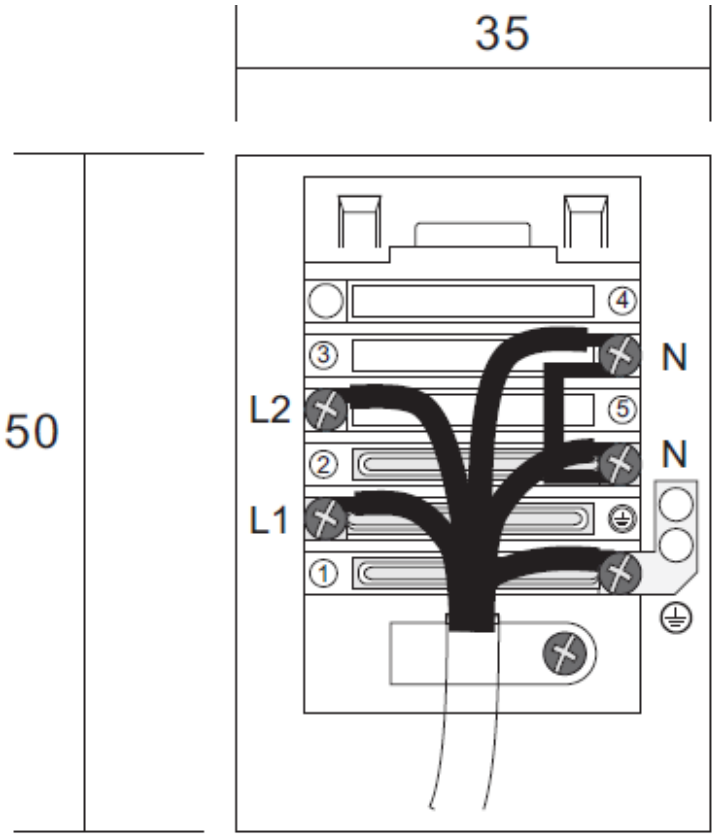
The connection work must be carried out by a qualified professional only.

- The connection diagram is also on the cover of the connection box. Remember that the connection wire should match the connection type and the power rating of the oven.

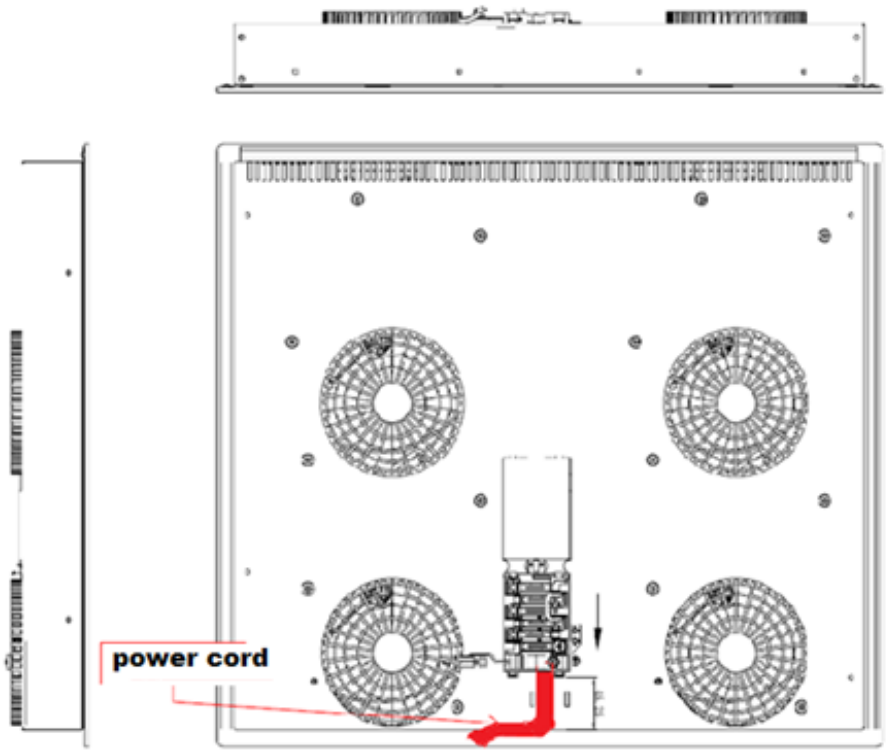
- The connection cable must be secured in a strain-relief clamp.

Connect the safety circuit to the connection box terminal marked with

1. When you open the connector box cover, you will find the connector and the label.

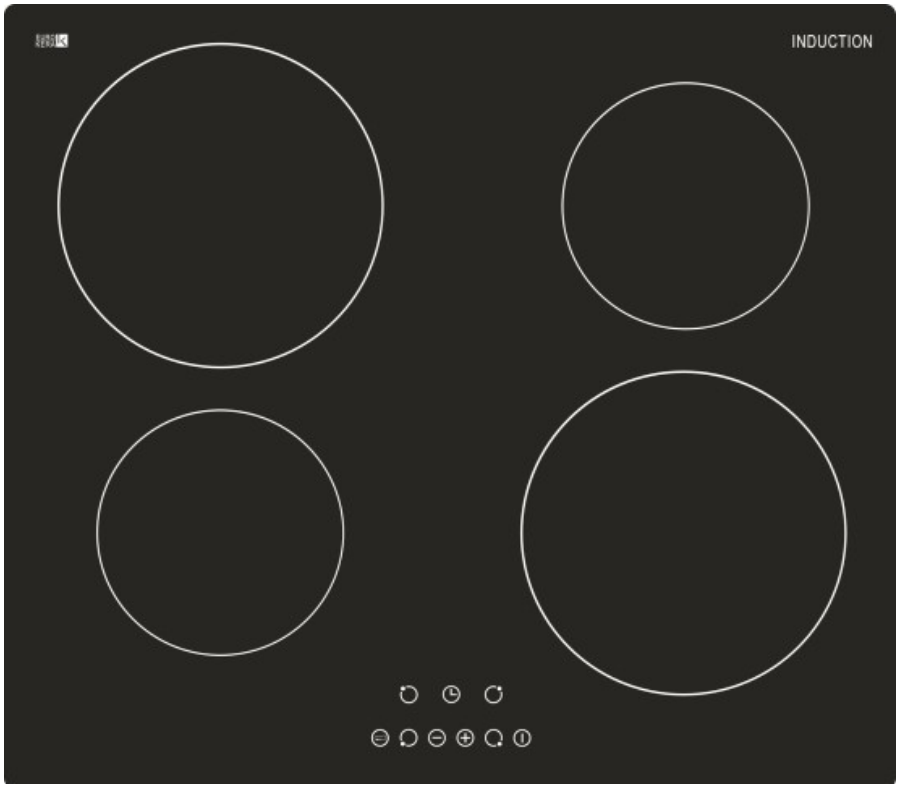


2. Connect the power cord to the connector box according to the diagram.

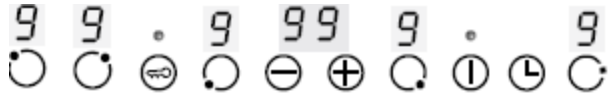


bottom view

5. CONTROL PANEL

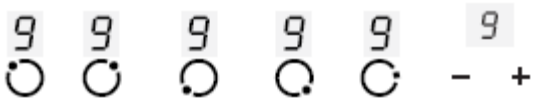


Caption of the hotplate



Ring indicators: show the position of each ring on the hotplate.

Power displays: show the power-setting each ring is working with.



Residual heat indicator: if a cooking procedure is finished, an H light and an 0 light will alternately flash. Now you can perceive if a particular ring is still hot and should not be touched. This indication may continue until the ring has cooled down.

+ and – sensors: use them for selecting the power you want the rings to work with (from 0 to 9). You can also adjust the timer with the + and – sensors.

Booster sensor: if you touch a ring indicator 2 seconds the corresponding ring will immediately be set to its maximum power, as well as at the beginning of a cooking-procedure and in the course of a cooking-procedure.
If you touch the very sensor, which controls the booster function, while the booster function is running the power of the corresponding ring is readjusted to the level it had operated before the booster function was activated.

On / Off sensor: you can directly switch on/off the appliance without using any other sensor.

Safety sensor and display: blocks all the other sensors so children are not able to play with them. You can also simultaneously perceive all the other functions, which

are currently running. None of the other sensors can be activated if the safety sensor is activated. This will be indicated on the entire control panel.
Touch the sensor **for approx. 3 seconds** to deactivate the safety lock.

Timer sensor: for setting a cooking time of 0 to 99 minutes on the selected ring. Touch the timer sensor first, then use the + and – sensors for increasing or decreasing the cooking time. When you have adjusted a cooking time, choose the ring you want to operate by use of the timer.

Timer displays: display the cooking time on the selected ring.

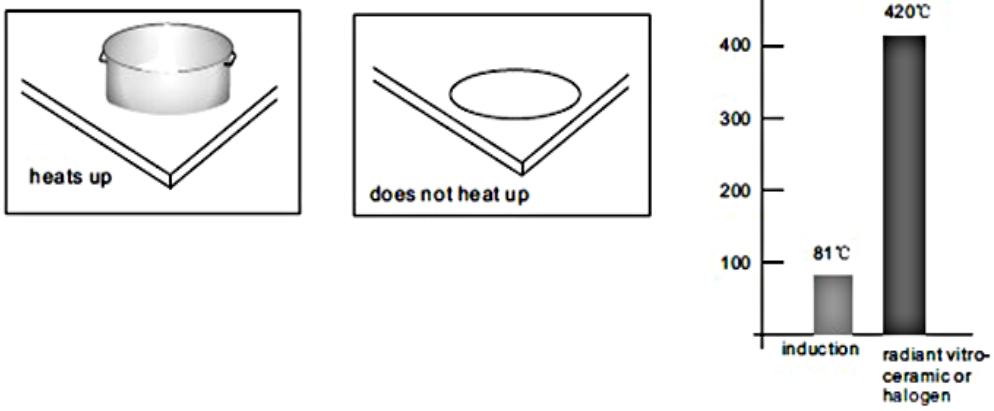
6. OPERATING OF THE APPLIANCE

1. Power and savings

Induction hobs heat up food much more quickly than other systems do. As the heat is produced in the cookware itself, less energy is lost and the performance of the appliance becomes better. Induction-based cooking uses only half the energy as other systems do. This lower consumption makes induction-based cooking the cheapest of all electric-based cooking systems.

2. Safety

The risk for getting burnt by the hot glass-ceramic is minimal. As the heat is produced in the cookware itself, the glass hardly heats up at all. The induction rings have got a cookware detection system, i.e. the rings will not work unless there is a suitable cookware on it.



3. Switching on a ring

- Place your fingertip on he On/Off sensor. Remember there is a safety device to prevent children from playing with the controls which is deactivated by leaving your fingertip on the control for three seconds. If the safety sensor is running or if you use the appliance for the first time, you should deactivate the safety device first.
- Touch the timer sensor if you want to use it for cooking.
- Touch the + and – sensors for adjusting the cooking time.
- Make sure you touch the sensor corresponding to the ring you wish to use.
- Adjust the power of the selected ring by touching the + and – sensors.

Important

- If all the rings are turned off, the appliance will stop operating within a few seconds. An H displays, which rings are still hot.
- You can activate the safety sensor whenever you wish by holding your fingertip on the sensor for three seconds.
- If any items are left on the sensors the appliance will beep several times and then stop operating.
- The appliance will automatically stop operating after 2 hours, even if a ring is still working but the settings were not changed in any way within these 2 hours.

4. Timer function

The timer function can merely control one ring at the same time. When the timer function is activated this is indicated at the power display of the corresponding ring by an illumination of the display. If you want to cancel the timer function, use the - sensor to decrease the setting to O.

5. Booster function

All rings can be used with the booster function, which sets the ring to its maximum power by running the ring at maximum power for 5 minutes. Afterwards the ring runs by a setting which maintains this temperature. This takes place automatically. The programming procedure is as the following:

- Touch the sensor of the ring you want the booster function to run with for 2 seconds.
- Now the corresponding display shows the status signal P and the ring is driven to its maximum temperature as long as it is needed.
- When the heating period is finished you hear a short sonic signal (beep) and the power display shows the level, which is needed to maintain the temperature. The ring now is operating within its conventional parameters.
- If you touch the ring indicator while the booster function is running, the booster function will be cancelled. Now you can choose the power settings 0 – 9 again. If at a ring the booster function of which was activated has been adjusted a power setting before, this power setting will be readjusted if you cancel the booster function.

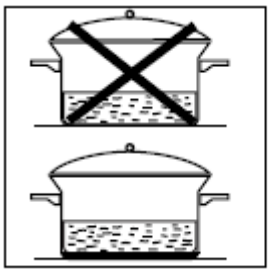
Cookware

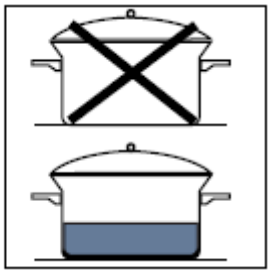
- Use the supplied magnet to verify whether any cookware is suitable to be used on an induction hob.
- If the magnet adheres on the bottom of the cookware, the cookware can be used on an induction hob.
- The induction ring display itself also indicates whether the cookware is suitable.
- If the power indicator flashes and shows the status signal E0, the cookware will not be suitable and the ring will not be neatened up.
- If the cookware has got a very small base, the ring indicator will also flash and the ring will not be neatened up., even if the metal is suitable. We recommend not to use any cookware with a smaller base than described below (in mm):

ring 280 →	160 diameter	ring 210 →	180 diameter
ring 180 →	160 diameter	ring 150 →	120 diameter

- Glass, ceramic, earthenware, aluminium, copper and non-magnetic stainless steel are generally unsuitable.
- Enamelled stainless steel cookware with a special base suitable for induction cooking may be used. Make sure the cookware is labelled for the use on an induction hob.
- Induction-based heat is very rapidly generated in the base of the cookware itself. So never heat up an empty cookware.

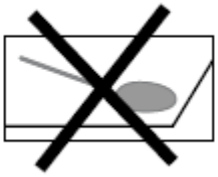
- Different types of cookware are suitable for the use on an induction hob, but induction cooking works best, when you use cookware with a thick base, because the energy is very efficiently used and distributed then.

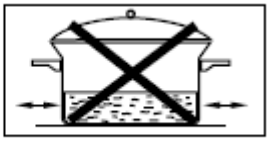




- Avoid scrapping the glass ceramic of the hob when moving the cookware.
- Lift the cookware for moving it.
- Do not leave any cooking utensils on the hob when it is operating. It could detect them as cookware and heat them up.
- Cutlery will ordinarily not be detected as cookware, but larger utensils may be detected as cookware.

Keep an eye on pressure cookers when using the higher induction settings. Pressure cookers heat up very quickly.



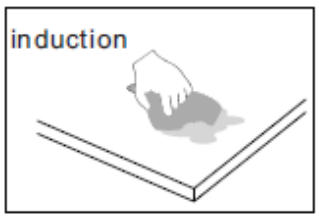


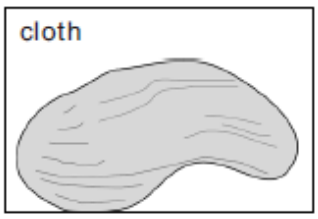
7. CLEANING AND MAINTENANCE

⚠WARNING!

Switch off the appliance and set all rotary knobs to position 0 before you clean the appliance. The appliance must be cooled down completely.

- **⚠WARNING!** Do not use a steam cleaner. Risk of electric shock! The steam can damage the electric components of the appliance.
- Spills and splashes will not harden and stick on the glass because it hardly heats up. Both glass-ceramic and induction rings should be cleaned of any spills and splashes as soon as possible.
- Slight stains can be removed by using kitchen paper or a cloth.
- More resistant strains will need a specific product for cleaning ceramic-glass. Follow the instructions of these products.





- Do not use abrasive products or any cleaning powder because the hob could be scratched.
- Do not use a steam cleaner.
- If any cracks appear on the surface of the glass, unplug the appliance immediately. Do not operate any part of the hob until a new ceramic-glass surface has been installed.

Do not use any abrasive detergents! Do not use any organic detergents! [3]
Do not use essential oils!

Replacing of the power cord

⚠ DANGER! The power cord must be replaced by a qualified and authorized professional only.

8. TROUBLE SHOOTING

ERROR CAUSES	MEASURES
The appliance does not work at all.	
Break in the power supply	Check the household fuse box. If there is a blown fuse replace it with a new one
The fan keeps running for a few minutes after the appliance was switched off.	
The electronic components are cooling down.	Normal operating procedure.
The appliance makes faint clicking noise when operating.	
The noise is caused by the power when shared between two induction coils.	Normal operating procedure.
Cookware generates noise during cooking.	
Cookware generates noise caused by vibrations due to inducted power.	Normal operating procedure.

[3] Detergents such as vinegar, citric acid etc.

The hob does not work at all and different messages appear.	
➡ The electronic circuit is not working correctly.	➡ Contact the aftersales service..

Error codes

Fehlercode	Mögl. Ursachen	Maßnahmen
E0	No cookware on the relevant cooking zone. Use of improper cookware.	Put proper cookware on the cooking ring.
E1	Cookware is not detected by the inspection signal.	Please contact your aftersales service for detailed technical inspection.
E2	Temperature sensor open or short circuit.	Please contact your aftersales service for detailed technical inspection.
E3/E4/E5	The appliance is running under dangerous operating conditions.	Disconnect the appliance from the mains. Restart the appliance after several minutes.
E6	The temperature of the IGBT[4] sensor is too high. This code is activated, when the temperature has reached 99^0 C.	Please contact your aftersales service for detailed technical inspection.
E7	IGBT temperature sensor open or short circuit.	Please contact your aftersales service for detailed technical inspection.
E8	Appliance receives invalid signals.	Please contact your aftersales service for detailed technical inspection.

➡ If the appliance shows a malfunction not noted on the schedule above or if you have checked all items on the above schedule but the problem still exists, please contact a service department.

⚠ DANGER!

DO NOT REPAIR THE APPLIANCE YOURSELF. If your appliance does not operate correctly, contact your aftersales service.

[4] IGBT = insulated-gate bipolar transistor, a semiconductor device to control the load power supply

9. TECHNICAL DATA

Model	IN 4-9/IN 4-9R
Cooking zones	4
2*210 mm	2000W / 2400W booster
2*160 mm	1600W / 2000W booster
max. power	7200W
Net weight	9,00 kg

10. WASTE MANAGEMENT

- Old appliances should not simply be disposed of with normal household waste, but should be delivered to a collection and recycling centre for electric and electronic waste.
- Materials used inside the appliance are recyclable and are labelled with information concerning this. By recycling materials or other parts from used devices you make a significant contribution to the protection of our environment.

Packaging

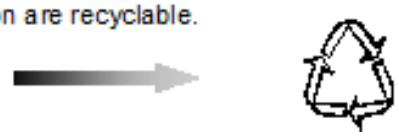
The packaging is recyclable. The recommended modus operandi is:

- Dispose of any paper and cardboard into the corresponding containers.
- Dispose of any plastics into the corresponding containers.
- If a suitable container is not available in your residential area, you can dispose of these materials with your domestic waste; but it would be better to take it to an appropriate facility for waste recycling.

⚠WARNING!

While unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept away from children. CHOKING HAZARD.

Materials with this symbol on are recyclable.



- >PE< = Polyethylene
- >PS< = Styrofoam
- >PP< = Polypropylene

These materials can be recycled when you depose them of in a suitable collecting container of your local facilities.

Appliance

- Do not dispose of the appliance with your domestic waste.

- Waste separation is essential so that the single components of the appliance will be recycled according to their appropriate use.
- Do not dispose of electric appliances as unsorted domestic waste. Use the local or municipal facilities for waste separation.
- If electric appliances are disposed of at landfills, substances which are dangerous to one's health can get into the ground water. Such substances will become part of the food chain and cause damage to your health.

Please contact your local authorities to receive further information regarding waste separation.

Safe disposal

- Please help our environment! Dispose of old appliances and their packaging in accordance to your national, local and municipal regulations concerning waste management.
- Old appliances are not unusable waste. A lot of valuable resources can be gained by serious waste management.
- Before you dispose of an old appliance, **render it inoperative.**
  1. Always remove the plug from the socket. Afterwards cut off the power cord directly at the appliance. Dispose of the power cord with the plug immediately.
  2. **Remove the door completely** so that children are not able to get into the appliance; as this endangers their lives!
- The above mentioned materials are environmental-friendly and recyclable.
- Receive more detailed information from your retailer or your local and municipal facilities.

11. GUARANTEE CONDITIONS

Guarantee conditions for large electric appliances
PKM GmbH & Co. KG, Neuer Wall 2, 47441 Moers

This appliance was made and checked according to the most modern production methods. This appliance includes a 24-month guarantee **for the consumer** given by the manufacturer, dated from the day of purchase, referring to its flawless material-components and its faultless fabrication.
The consumer is accredited with both the dues of the guarantee given by the manufacturer and the vendor's guarantees. These are not restricted to the manufacturer's guarantee.
The guarantee is valid without prejudice to stringent legal liability regulations, e.g.

the product liability law, in the case of malice and of wanton negligence in view of harm of life, body or health by PKM or its agents.
The right on the guarantee is not granted, when the purchase is made in the course of a commercial activity.
The guarantee claim has to be verified by the vendee by submitting a proof of purchase including the date of purchase and/or the date of delivery. This has to be reported to us or to our after sales service in the Federal Republic of Germany. This report has to be made **immediately after the detection and within 24 months** after the delivery to the first ultimate vendee.

The guarantee for our appliances is valid under the following conditions:

Defects of the appliance which are verifiably caused by material or fabrication deficiency will be rectified free of charge by our after sales. When the defect appears within 6 months we suppose that there is a material or fabrication deficiency.
Within the guarantee we will repair deficient components free of charge using components of our own choice or they will be replaced by flawless components . Appliances, which can, due to their dimensions, be reasonably transported by an automobile, should be given over or submitted to our after sales
If the repair work is refused by us or if the repair work finally fails, the old appliance, if requested, will be replaced by an appliance of the same kind, quality and type within the period of guarantee If the old appliance is no longer produced at the time the defect occurred, PKM will be entitled to deliver a similar appliance.
The exchange of the appliance principally takes place in the shop the first vendee bought the appliance in unless the appliance is too large to be transported by the vendee.
The guarantee does not establish any entitlement to withdraw from the purchase contract or for a price reduction.
Replaced components or exchanged appliances demise to us as our property.

The guarantee claim does not cover:

1. fragile components as plastic, glass or bulbs;
2. minor modifications of the PKM-products concerning their authorized condition if they do not influence the utility value of the product;
3. damage caused by handling errors or false operation;
4. damage caused by aggressive environmental conditions, chemicals, detergents;
5. damage caused by non-professional installation and haulage;
6. damage caused by non common household use;
7. damages which have been caused outside the appliance by a PKM-product unless a liability is forced by legal regulations.

The validity of the guarantee will be terminated if:

1. the prescriptions of the installation and operation of the appliance are not observed.
2. the appliance is repaired by a non-professional.
3. the appliance is damaged by the vendor, the installer or a third party.
4. the installation or the start-up is performed inappropriately.
5. the maintenance is inadequately or incorrectly performed.
6. the appliance is not used for its intended purpose.
7. the appliance is damaged by force majeur or natural disasters, including, but with not being limited to fires or explosions.

The guarantee claims neither extend the guarantee period nor initiate a new guarantee period. The guarantee period for installed replacement parts ends with the guarantee.
Provided that a product-related malfunction is not covered by this guarantee the vendee has to bear the cost, when the appliance is checked, including any labour costs that may arise.
If the holder of the guarantee has requested repair work, then the holder of the guarantee must be informed about the non-intervention of the guarantee and possible costs, that may arise, and thereafter he must bear all costs for spare parts and wages.
The geographical scope of the guarantee is limited with respect to appliances, which are purchased and used in Germany, Austria, Belgium, Luxembourg and the Netherlands.

PKM

August 2012

SERVICE INFORMATION

TECHNOLOGIE FÜR DEN HAUSHALT
PKM
TECHNOLOGY FOR DOMESTIC USE

Sie finden alle Informationen zum Kundendienst auf der Einlage in dieser Bedienungsanleitung.

Aftersales service information on the leaflet inside this instruction manual.

Änderungen vorbehalten / Stand November2013
Subject to alterations / Updated November 2013
© PKM GmbH & Co. KG, Neuer Wall 2, 47441 Moers